

## Mengeling voor koolhydraatarme broden.

**Artipan Koolhydraatarmer mengeling** is een gebruiksklare samenstelling voor de bereiding van een speciaal brood met een verlaagd koolhydraatgehalte omdat bepaalde diëten dit voorschrijven.

Koolhydraatarmerbrood bevat een grote portie granen en zaden, is armer aan koolhydraten, rijk aan eiwitten en onverteerbare voedingsvezels.

Een sneetje (30 g) bevat slechts 6,9 g opneembare koolhydraten of minder dan de helft van een wit brood.



## Recept

Deegsamenstelling	Per kg Artipan
Artipan Koolhydraat-arme mengeling	1000 g
Water	620 - 650 g
Gist	25-30 g

bevat reeds zout

## Werkwijze

Kneden	Koolhydraatarmermengeling
Type spiraal, klopper-mengelaar	3 min. traag, 6-9 min. snel

- Deegtemperatuur** : 25-26 °C  
**Voorrijs** : 10-15 min.  
**Bolrijs** : ± 20 min.  
**Narijs** : ± 70 min.  
**Afbakken met stoom** : ± 45 - 50 min./230° C

De baktijd mag iets langer genomen worden (omwille van de royale waterabsorptie van het deeg).